

TOP-SPANIER: Grosse Weine in kleinsten Mengen.

Special Rarities
by Gerstl

Neu:
Raritäten aus
Mallorca
Seite 10

Sichern Sie sich jetzt die **rarsten und besten** Spanier!



2011 El Teso
Javier Rodriguez
Toro DO

58.-

statt 65.-



Grosse Raritäten: Fantastische Spanier von fanatischen Winzern.

Liebe Kundinnen und Kunden

Wir bieten Ihnen hier fantastische Weine an, die von fanatischen Winzern im Einklang mit der Natur nur in Kleinstmengen produziert werden. Es sind alles geniale Weintrouvailles aus Spanien, auf die wir offen gestanden schon etwas stolz sind. Mit diesen **limitierten Weinbijoux** können Sie Ihren Keller aufs Schönste aufwerten. Diese Raritäten sind sehr begehrt. **Sichern Sie sich also Ihre Flaschen rechtzeitig – es lohnt sich!**

Besonders folgende Weine legen wir Ihnen ans Geniesserherz:

- **Finca El Teso von Javier Rodriguez:** Nur gerade **1020 Flaschen** wurden produziert und vom renommiertesten spanischen Weinführer Guía Peñin mit **grossartigen 95/100 Punkten** bereits in die **«Top 5» aus dem Toro** gehievt.
- Andrea Sanz und Pablo Arranz von **Magna Vides** keltern in **Ribera del Duero** einen Wein, der in Sachen Finessenreichtum Weltklasse ist. Es gibt nicht einmal 5000 Flaschen davon.
- Der **Moragón Family Collection** stammt aus **über 100-jährigen Monastrell-Stöcken!** Wir kennen nichts Besseres aus der Monastrell-Traube.

Mit einem herzlichen «Saludos»

Roger Maurer, Max Gerstl,
Pirmin Bilger

PS: Wir bitten Sie um Verständnis,
dass wir diese Weine nach dem Prinzip
«First come, first serve» zuteilen.

Special Rarities
by Gerstl



Probier-Tipp.

Neue Raritäten aus Mallorca (Seite 10)



Raritäten-Degustationsbox.

Trinken und geniessen Sie diese 6 spanischen Trouvailles.

199.–
statt 312.–

6 x 75cl





Degustations-Boxen

Raritäten-Degustationsbox

2011 El Teso, Toro DO
2013 Magna Vides, Ribera del Duero DO
2011 Moragón Family Collection, Yecla DO

Fr. 199.- (statt 312.-) • 6 x 75cl • Art. 245981

2011 VT, Valtravieso, Ribera del Duero DO
2012 Les Pujoles, Orto Vins, Montsant DO
2013 Arbossar, Terroir al Limit, Priorat DO

12 herrliche Spanier zum tollen Preis

2015 Vera Vides, Ribera del Duero DO
2014 Negre Picot'N, Pla y Levant DO
2014 Negre Can Vella, Pla y Levant DO
2011 Moragon, Yecla DO
2014 Las Tierras, Pueblos, Toro DO
2013 Dos Dedos de Frente, Calatayud DO

Fr. 185.- (statt 282.-) • 12 x 75cl • Art. 245982

2014 Razzmatazz, Priorat DO
2013 Telescopico, IGP Valdejalón
2011 La Senoba, Rioja DOCa
2012 Las Terras, Bierzo DO
2014 Cegado, Ribera del Guadiana DO
2014 El Prohibido, Galizien



12 herrliche Spanier zum tollen Preis.

Entdecken Sie 12 herausragende Spanier zum Probier-Preis.

185.-
statt 282.-

12 x 75cl



Magna Vides



Sehr rares Eleganz-Juwel in der Ribera del Duero.

1999 erbten Pablo Arranz und Andrea Sanz von ihrer Familie uralte Reben in der weltberühmten DO Ribera del Duero. Damals wohnten und arbeiteten beide noch in Madrid. Aber sie begannen sich langsam an den Gedanken zu gewöhnen, ihre Liebe zum Wein zum Beruf zu machen. Als sie die Reben das erste Mal sahen, war es um sie geschehen! **Da waren traumhafte, 80-jährige, knorrige Stämme – die ältesten waren sogar um die 150 Jahre alt!** Pablo und Andrea sind sich sofort bewusst, was sie da vor sich haben: einen wahren Schatz, mit dem sie behutsam umgehen möchten. **Das Weingut Magna Vides war geboren.**

Magna Vides



2005 kam mit dem **Magna Vides der erste Wein** auf den Markt. Das war ein Ribera der anderen Art. Nicht so konzentriert wie üblich, nicht so süß, auch nicht so holzbetont wie man es oft antrifft. Die Richtung ist klar, Pablo und Andrea schulden ihrem Erbe Respekt und müssen ihm gerecht werden. Also entschlossen sie sich, **ganz auf die Karte Eleganz und Finesse** zu setzen – ohne dabei Struktur und Kraft zu verlieren. Die Rechnung ging voll auf!

Seit zwei Jahren importieren wir nun die Weine von Magna Vides. **Die Produktion ist verschwindend klein.** Da sie nur alte Reben besitzen, ist der Hektarertrag begrenzt und die 11 Hektaren sind mit Reben bestückt, die nicht jünger als 70 Jahre alt sind. Nun ist auch ein zweiter Wein dazu gekommen, der Vera Vides aus den «jüngeren» Reben. Auch der ist limitiert, wir bekommen nur eine Palette. In einigen Monaten wird noch ein Weisswein dazu kommen, der Alba Vides. Wir freuen uns schon sehr auf die Degustation.

*nur 3600 Fl.
– abgefüllt –*

36.–

**Streng limitiert:
Nur 3600 Flaschen produziert.**

2014 Magna Vides

75cl • Fr. 36.– (statt 40.–)

19/20 • 2017–2030

Art. 245867

95% Tempranillo, 5% Albillo;

Ausbau 14–16 Monate in französischen Barriques.

Strahlendes Rubinrot. Aromen von dunklen Früchten, roten Kirschen, roten Johannisbeeren, Cassis und Pflaumen, gepaart mit Veilchen, Tabak, Zedernholz, leichten Röstnoten und einem Hauch Lakritze. **Dazu eine tolle Mineralität, die den Magna Vides komplex und finessenreich erscheinen lässt. Am Gaumen elegant, nobel und tiefgründig.** Schwarzfruchtig mit dunklen Waldbeeren, roten Kirschen, schönen Pfeffernoten mit Cassis und Lakritze. Wunderbare, feinkörnige Tannine, gut verwobene Barrique und stützende Säure. Der Wein wirkt komplex mit perfekter Harmonie. Der Magna Vides endet kräftig und anhaltend mit markantem, mineralischem Abgang.



NEU
bei Gerstl

Vera Vides



17.–

2015 Vera Vides

75cl • Fr. 17.– (statt 19.–)

17+/20 • 2017–2028 • Art. 245868

70% Tempranillo, 15% Garnacha, 10% Bobal,
5% Albillo; Ausbau 10 Monate in franz. Barriques.



Leuchtendes Rubingranat. Fruchtbetonter Auftakt. Aromen von roten und schwarzen Waldbeeren, Kirschen, gepaart mit dunklen Pflaumen und Heidelbeeren. Dezent Anflüge von Tabak, Kaffee und Bourbon-Vanille mit leichten Veilchennoten. Die Barrique ist bestens verwoben, keine störenden Holznoten dominieren den Wein. **Am Gaumen sehr trinkfreudig und harmonisch**, die fruchtigen Aromen bestätigen sich, wieder Kirschen, Pflaumen und reife Waldbeeren. Gut stützende Säure mit weichen, zugänglichen Tanninen. **Im Abgang mittelkräftig mit leicht mineralischen Noten.**

Javier Rodriguez

Der begnadete Spitzenwinzer.

Javier ist immer für eine Überraschung gut und stellt sein Können erneut eindrücklich unter Beweis. Schon der Terras aus dem Toro hat unsere Kunden begeistert. Er zeigt auch auf, was aus uralten Reben möglich ist, notabene zu einem äusserst erschwinglichen Preis. Nun hat Javier ein neues Projekt gestartet.

Die Einzellage «Finca El Teso» liegt in einer der besten Zonen der DO Toro und ist mit Reben bepflanzt, die zwischen 120 und 140 Jahre alt sind. Aus dieser Lage hat Javier 2011 den ersten Wein gekeltert und gleich höchste Massstäbe an unverkennbarem Charakter und kompromisslose Qualität gesetzt. Der Wein wurde 24 Monate in Barriques ausgebaut und ohne Schönung und Filtration abgefüllt. **Von dieser exklusiven Rarität kamen nur gerade 1020 Flaschen in den Handel.** Der Hektarertrag liegt unter 20 hl!



Gleich mit dem ersten Jahrgang stiess der «Finca El Teso» mitten in die Weinelite aus dem Toro! Er braucht den Vergleich mit berühmten Weinen wie Numanthia und Victorino überhaupt nicht zu scheuen. So hat ihn auch der bekannteste Weinführer Spaniens Guia Peñin gleich mit sagenhaften 95/100 Punkten ausgezeichnet.

Liebe Liebhaberinnen und Liebhaber von hochkarätigen spanischen Weinen: Lassen Sie sich dieses rare Gewächs nicht entgehen und sichern Sie sich gleich einige Flaschen, denn sie werden in Windeseile ausverkauft sein.



16.–

Hochgenuss von Javier Rodriguez für jeden Tag.

2014 Vino de Pueblo
Rodriguez Sanzo

75cl • Fr. 16.– (statt 18.–)
17+/20 • 2017–2025 • Art. 245894
100% Tinta de Toro

Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase Aromen nach Brombeeren, schwarzen Kirschen und Johannisbeeren. Gepaart mit einem Hauch Tabak und Kaffee. Gut integrierte Barrique.

Am Gaumen wirkt der Wein elegant und ausgewogen, schöne mittelkräftige Tannine, gepaart mit hoher Trinkfreudigkeit. Schön eingebaute Säure. Er endet lang und anhaltend. **Super Genuss-Preis-Verhältnis! Ein toller Wein für jeden Tag und Anlass.**



Vino de Pueblo



– Javier Rodriguez –



nur 1020 Fl.
– abgefüllt –

El Teso



58.–

Exklusivität mit 19+/20 Punkten,
nur 1'020 Flaschen produziert!

2011 El Teso

Rodriguez Sanzo

75cl • Fr. 58.– (statt 65.–)

19+/20 • 2018–2033

Art. 245893

100% Tinta de Toro aus bis zu 120-jährigen Reb-
stöcken, Einzellage, nur 1'020 Flaschen produziert.
Ausbau 24 Monate in französischen und amerika-
nischen Barriques. **95 Peñín**

Dunkles Rubinviolett. **Komplexer, tiefgründiger
Auftritt.** Aromen von schwarzem Pflaumenkom-
pott, Heidelbeeren, schwarzen Johannisbeeren
und reifen Kirschen. Gepaart mit Pfeffer, Tahiti-
Vanille, Kardamom, untermalt von Lakritze, Sandel-
holz, einem Hauch Schwarztee und noblen Röst-
noten. **Die Barrique ist meisterhaft verwoben,
keine Spur von vordergründiger Süsse.**

Am Gaumen noch etwas verschlossen, edel in der
Aromatik. Tolle dunkle Beerennoten, Amarenakir-
schen und subtile Kaffee- und Tabaknoten, unter-
stützt von feinen Vanille- und Kokosnoten.
Betörendes, feinkörniges Tannin, gut stützende
Säure. **Der Wein wirkt seidig und sehr fines-
senreich. Der Finca El Teso endet kräftig mit
enormer Länge und deutlicher Mineralität.**



Fortsetzung

Javier Rodriguez



La Senoba



26.–

Ein grosser Rioja mit vielversprechender Zukunft.

2011 La Senoba

Rioja DOCa

75cl • Fr. 26.– (statt 29.–) • Art. 245096

2012: **150cl Fr. 55.–** (statt 63.–) • Art. 245098

18+/20 • 2017–2030

50% Tempranillo, 50% Graciano; 12 Monate Ausbau in französischen und ungarischen Barriques, erhältlich in schöner original 6er-Holzkiste

Dunkles Purpurrot. Komplexer, tiefer Auftakt. Aromen von schwarzen reifen Waldbeeren, dunklen Pflaumen, einem Hauch Cassisgelée und Kirschenkompott. Gepaart mit Lakritze, Zedernholz, orientalischem Tabak, Bourbon-Vanille und einem Hauch kaltem Rauch. Perfekt eingesetzte Barrique, gerade richtig. **Am Gaumen enorm elegant mit hoher Struktur und tollem Volumen, wirkt nie fett oder überladen.** Seidige Tannine mit tiefen, dunklen Fruchtnoten. Der Senoba endet anhaltend mit erdig-mineralischen Noten und kräftigem Finish.

Region
Bierzo

– Javier Rodriguez –



Terras Bierzo

«Wunderbare Tiefe
und Kraft, herrlich reif
und ausgewogen:
ein Traumwein für
diesen Preis.»

Roger Maurer, Gerstl Weinselktionen

22.50

Aus 100-jährigen Reben.

**2012 Terras de Bierzo
Bierzo DO**

75cl • Fr. 22.50 (statt 25.–)

18+/20 • 2017–2025 • Art. 245810

100% Mencía

Die Reben stehen in verstreut liegenden Felder, die rund **100 Jahre alt** sind. Aufgrund der Bodenzusammensetzung und der isolierten Lage wurden sie nicht von der Reblaus im 19. Jahrhundert angegriffen.

Tolle warme Frucht, mit viel schwarzer Kirsche und etwas Brombeere sowie ein Hauch schwarze Schoggi gesellt sich dazu. Im Gaumen reife, samtige Tannine mit ausladender Frucht, die nicht überladen ist, viel Power im genialen Schmelz. **Ein Wein zum verlieben schön und vor allem zu diesem Preis eine richtige Sensation.**

Vi d'Auba



Kleines Juwel aus Mallorca.

Im Osten von Mallorca, vor den Toren von Felanitx, geht Winzer Miquel Binimelis Rigo vom Weingut Vi d'Auba konsequent seinen eigenen Weg und lässt sich dabei von nichts und niemandem abbringen. «Auba» heisst Sonnenaufgang. Mit diesem Namen wollte man schon bei der Gründung den Aufbruch und die Dynamik des Weinguts symbolisieren. **Miquel ist ein überzeugter Querdenker, der streng nach ökologischen Kriterien und biologischen Richtlinien arbeitet.** Er bewässert nicht künstlich und widmet sich der sensiblen Bodenkultur mit grösster Sorgfalt. Bei unserem Besuch haben wir Glück, denn die Schafherde ist da und macht sich gerade genüsslich über das saftige Gras her. Hier muss man nicht mulchen, das übernehmen die Schafe.

Mitte der 90er-Jahre pflanzten die meisten Winzer und Investoren hier internationale Sorten. So finden wir heute Chardonnay, Cabernet Sauvignon und Merlot in fast allen Weinen von Mallorca. Es gibt nur noch eine kleine Anzahl Winzer, die noch mit den einheimischen Sorten arbeiten: Prensal Blanc, Moscatel, Macabeo und Parellada für die Weissweine und Callet, Fogoneo, Manto Negro für die Rotweine.

Auf Vi d'Auba werden nur die allerbesten, von Hand kontrollierten und verlesenen Trauben verarbeitet. Diese Hartnäckigkeit ist zugleich Miquels Erfolgsrezept. Zusammen mit dem jungen Oenologen Jaume Bergada Escobar bewirtschaftet er nur gerade 7 Hektaren. Für die Degustation sitzen wir im kleinsten Barriquekeller, den wir je gesehen haben. Seit wir die letzten Jahrgänge in der Schweiz probierten, wurden hier enorme Fortschritte gemacht. Die neuen

Jahrgänge gefallen uns deutlich besser, die Fassproben sind fabelhaft, blitzsauber mit tiefen Aromen und guter Struktur. Wir entscheiden uns für zwei Rotweine. Einen reinen Callet und eine Assemblage aus internationalen Sorten.

Nach erfolgloser Suche in den letzten vier Jahren haben wir endlich unser Weingut auf Mallorca gefunden, das unsere hohen Ansprüche erfüllt! Liebe Kundinnen und Kunden, freuen Sie sich auf unsere Neuentdeckung aus Mallorca. Es sind **Kleinstmengen von absoluter Top-Qualität.**



– Miquel Binimelis Rigo,
Weinmacher von Vi d'Auba –

– Schlicht grossartig: fantastische Paella beim Mittagessen auf dem Weingut. –





Ca'n Vetla



29.–

Rarität aus der autochthonen Sorte Callet.

2012 Negre Ca'n Vetla

Pla y Levant DO

75cl • Fr. 29.– (statt 33.–)

18/20 • 2017–2027

Art. 245978

100% Callet; 18 Monate in französischen Barriques.

Transparentes Rubinrot. Fruchtiger Auftakt. Erfrischende Aromen nach roten Beeren und Früchten, leichte mineralische Noten. Straffer, frischer Gaumen, viel rote Kirschen, Himbeeren und mediterrane Kräuter. Animierende Säure und seidenweiche Tannine erzeugen Trinkfluss und Harmonie. Mittelkräftiges Finale mit mineralischen Anklängen. **Ein seltener, eigenständiger Wein aus Mallorca, mit 12.5 Vol% ein wahres Leichtgewicht.** Passt zu Meerfischen vom Grill, Paella mit Kaninchen oder Geflügel mit Rosmarin.

Picot'N



NEU
bei Gerstl

19.50

Mallorquinische Genussgefühle für zu Hause.

2014 Negre Picot'N

Pla y Levant DO

75cl • Fr. 19.50 (statt 22.–)

18/20 • 2017–2026

Art. 245977

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Callet; Ausbau 18 Mt. in französischen Barriques.

Dunkles Rubinrot. Tiefe, anregende Aromatik nach schwarzen Beeren und Früchten, gepaart mit edlen Röstaromen und balsamischen Noten. Am Gaumen nobel mit komplexen Aromen, Frucht, Säure und Gerbstoffe stehen harmonisch zueinander. Harmonisch und elegant mit reifen Tanninen. Lang anhaltend und kräftig im Abgang. **Überaus reizvoller, trinkfreudiger Rotwein.** Passt hervorragend zu Lamm vom Grill, geschmorter Kalbsaxe mit Risotto oder Iberico-schwein mit Trüffelsauce.

Bodegas Castaño

Wunderbar frische Monastrells aus 800 m ü. M.



– Familie Castaño –

Die Bodega Castaño, die in den Achtziger Jahren als erstes Weingut der Region ihre Weine ins Ausland exportierte, **hat für uns exklusiv zwei fantastische Weine gekellert.**

Die DO Yecla unterteilt sich in zwei Zonen – Campo Arriba und Campo Abajo. Die höchstgelegenen Reben stehen auf ca. 800 m über dem Meeresspiegel. Da wachsen die Trauben für unsere zwei Monastrells. Natürlich ist es ein sehr warmes Gebiet, der Monastrell – in Frankreich Mourvèdre genannt – liebt die Hitze. Das Klima ist kontinental und mediterran geprägt, beeinflusst von den Winden vom Meer, es ist absolut ideal für den Weinanbau. Doch durch die enorme Höhe küh-

len die Nächte stark ab. So können die Trauben ihre wunderbare schwarzbeerige Frucht und Säure bestens erhalten. Die sandigen, kalkhaltigen Böden verleihen den Weinen eine zusätzliche mineralische Note, **welche die Weine komplex und harmonisch erscheinen lässt.**

Die Bodega wurde von Ramón Castaño Santa in den Fünfziger Jahren des letzten Jahrhunderts gegründet. Nie hätte er sich erträumt, was seine drei Söhne Juan, Pedro und Daniel aus dem kleinen Weingut gemacht haben. 1985 startet die Erfolgsgeschichte, **von nun an ist die Bodega Castaño die Nummer 1 in Yecla.** Castaño besitzt 450 ha Reben, ein Teil davon sind uralte, wurzelechte Stöcke. Das

ist nichts Ungewöhnliches in Spanien. Die Weinreben stehen zum Teil sehr weit auseinander, die Stockdichte beläuft sich auf etwa 1500-3000 Reben pro Hektare. Dadurch vermindert sich auch der Ertrag auf ganz natürliche Weise. Wir haben uns sehr gefreut, als wir die Weine degustieren konnten. Endlich haben wir unseren Monastrell gefunden! Der Moragón Family Collection **aus bis zu 100-jährigen Reben** hat uns tief beeindruckt. Und der Moragón Monastrell aus jüngeren Anlagen ist das perfekte Beispiel eines mediterranen Weines, fruchtbetont mit viel Charme. Wir sind sehr glücklich, Ihnen liebe Kundinnen und Kunden, diese charaktervollen Weine anbieten zu können.



44.-

Der Monastrell-Gigant aus 100-jährigen Reben.

**2012 Moragón
Family Collection
Yecla DO**

75cl • Fr. 44.- (statt 49.-)
19/20 • 2017–2030
Art. 245807
100% Monastrell

Wir kennen nichts Besseres aus der Monastrell-Traube.

Sattes Schwarzviolett. Opulenter, tiefer Auftakt. Aromen von schwarzen Waldbeeren und Früchten. Pflaumengelée, Brombeeren, Blaubeerenkonfitüre und ein Hauch von schwarzen Kirschen. Markante süsse Würze. Schwarzer süsser Pfeffer, gepaart mit orientalischem Tabak und Zedernholz. Dazu Aromen von Cappuccino, subtile Anklänge von Bourbon-Vanille und Schokolade. Dezente Mineralität macht den Wein harmonisch und komplex.

Am Gaumen zeigt sich der Family Collection samtig und elegant. Mit feinkörnigen Tanninen schmiegt er sich wie Samt und Seide an den Gaumen. Beeindruckend würzige Mineralität. Der Moragón endet sehr kräftig ohne jemals fett zu wirken, langanhaltend mit deutlich würzig-mineralischem Finish.



Moragón

13.50

Frucht pur.

**2012 Moragón Monastrell
Yecla DO**

75cl • Fr. 13.50 (statt 15.-)
17+/20 • 2017–2025
Art. 243467
100% Monastrell; Ausbau 6 Mt. in amerikanischer und französischer Eiche

Fruchtbetonter, sauberer Auftakt. Aromen von Brombeeren, schwarzen Pflaumen, Kirschen und einem Hauch Cassis. Würzige Anklänge von Lakritze und schwarzem Pfeffer. Ein Touch sandige Mineralität rundet das Fruchtbündel perfekt ab. Am Gaumen die pure mediterrane Frucht. Wunderbare, seidige Tannine mit gut integrierter Säure, perfekter Einsatz der Barrique. Der Monastrell endet mittelkräftig und sehr fruchtig mit leichter, würziger Mineralität. **Ein toller Wein für jeden Tag.** Passt gut zu mediterranen Gemüsegerichten.

Bodegas Frontonio



– Fernando Mora –



– Fernando Mora & Roger Maurer –



nur 3560 Fl.
– abgefüllt –

16.–

**Ein eigener Mikrokosmos
von Wein.**

2013 Microcosmico
IGP Valdejalón
75cl • Fr. 16.– (statt 18.–)
18+/20 • 2017 – 2030
Art. 244892
100% Garnacha, 10 Mt. in
Betontanks, nur 3560 Flaschen
produziert.

Helles Granatrot. Duftender
Auftakt, Aromen von Pflaumen,
Kirschen und eingemachten
Himbeeren. Anflüge von Veil-
chen, weißem Pfeffer und mil-
den Gewürzen. Fruchtig und
belebend. **Am Gaumen mittel-
kräftig mit seidigen Tanni-
nen, frischer Frucht und
mineralischer Würze.** Endet
fruchtbetont, mineralisch mit
mittlerer Länge.



nur 3890 Fl.
– abgefüllt –

19.50

**Vibrierende, tänzerische
Köstlichkeit.**

2013 Telescópico
IGP Valdejalón
75cl • Fr. 19.50 (statt 22.–)
18+/20 • 2017 – 2030
Art. 244891
100% Garnacha, 8 Mt. in Allier-
Barriques, nur 3890 Flaschen
produziert.

Mittleres Rubingranat. Komple-
xer, mineralischer Auftakt,
subtile Aromen von reifen roten
Kirschen, Erdbeeren, Himbee-
ren, Blaubeeren, begleitet von
mediterranen Kräutern, Zedern-
holz und Noten von dunklen
Blüten. Am Gaumen noch
jugendlich, etwas rote Beeren
und Früchte, Gewürznoten und
florale Akzente. **Deutlich mine-
ralisch mit langem, fruchtbet-
ontem Finish.**

Microcosmico

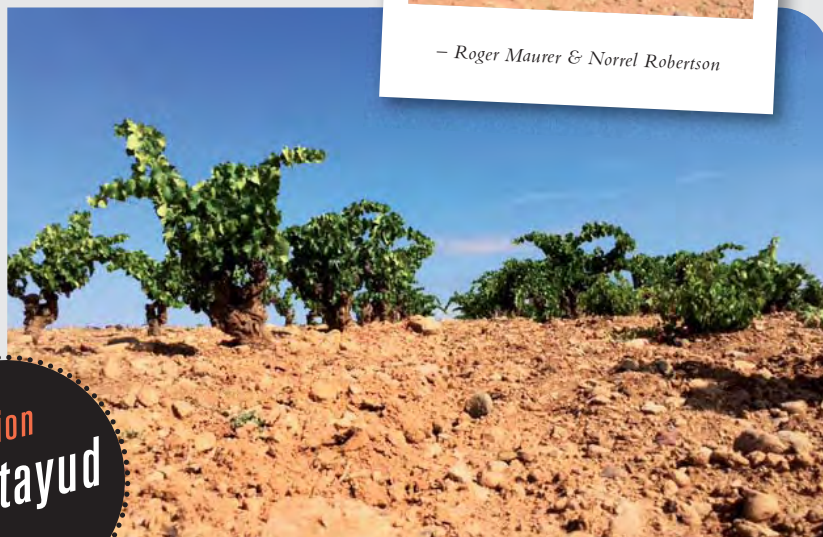
Telescópico

Norrel Robertson

Die Weine von Norrel Robertson MW zeichnen sich aus durch Eleganz und Frische, dem Burgund angelehnt. Kein anderer Winzer keltert auch nur ansatzweise solche Gewächse in dem heissen kontinentalen Klima von Calatayud. **Ohne Zweifel gehört Norrel zur absoluten Spitze unter den spanischen Weinmachern.** Was Garnacha anbelangt, hat er definitiv eine neue Ära eingeleitet, die bei allen Verkostern mit Rang und Namen grosse Beachtung findet.



– Roger Maurer & Norrel Robertson



Region
Calatayud

Manda Huevos



nur 6000 Fl.
– abgefüllt –

26.–

Nur 6000 Flaschen produziert.

2014 Manda Huevos Tinto

75cl • Fr. 26.– (statt 29.–)

18+/20 • 2017 – 2033

Art. 245660

85% Garnacha, 5% Bobal, 5% Mazuelo, 5% Moristel; Vino de Parcela Caña Andrea; Bis zu 100-jährige Reben. In 900-Liter-Betoneiern vergoren und ausgebaut.

Transparentes Rubinrot. Vielschichtiger Auftakt. Rotbeerige Aromen von frischen Kirschen und reifen Pflaumen mit einem Hauch Cassis und Blaubeeren, gepaart mit wilden mediterranen Kräutern. Sensationelles Tannin, feinkörnig und reif. Aromen von roten Kirschen, wieder Blaubeeren, Cassis und ein Hauch wilde Erdbeeren. Mineralische Würze mit mediterranen Kräutern. **Gut integrierte Säure lässt den Wein unendlich nachhallen, wirkt am Gaumen frisch und lebendig.**

Dos Dedos de Frente



26.–

Ein ganz grosser Syrah!

2013 Dos Dedos de Frente Calatayud DO

75cl • Fr. 26.– (statt 29.–)

18+/20 • 2017 – 2033

Art. 245180

Syrah 93%, Viognier 7%

Dichtes Rubinrot. Komplexer, tiefer Auftakt. Aromen von roten und schwarzen Beeren, untermauert von schwarzer Oliventapenade, gepaart mit Räucheraromen und orientalischer Würze. **Am Gaumen mit grandiosen, feinkörnigen Tanninen;** tolle Säure, die die Aromen bestens unterstützt. Die Barrique ist perfekt integriert. Der Dos Dedos de Frente endet lang, elegant und kräftig, ohne jemals opulent zu wirken. Ein grosser Syrah aus Spanien, der noch ein paar Jahre Flaschenreife benötigt.

Razzmatazz



Der Wein der Bündner Familie Candrian aus dem Priorat.

Wie tauft man seinen ersten Wein? Nach 10 anstrengenden, chaotischen und turbulenten Jahren wurde er genau danach benannt: razzmatazz (= turbulent). Das Weingut Mas Cantrio im spanischen Priorat sind die zwei Brüder Aron und Martin mit ihrem Vater Hannes Candrian aus Sagogn (Graubünden, Schweiz). Daher das hübsche Wortspiel «Cantrio», eine Zusammensetzung aus Candrian und Trio. Authentisch, einzigartig und naturbelassen soll ihr Wein sein. In ihrem Wein sollen die Mineralität der Schiefersteinböden, die Rebsorte und das Jahr optimal zum Ausdruck kommen. Nach dem erfolgreichen ersten Jahrgang 2009 wussten die Bündner einmal mehr, was ihr Weg ist. Doch ist es so, dass auch im Priorat jedes Jahr neue Bedingungen herrschen bezüglich Vegetationsverlauf, Traubenzustand und Qualität.

Nun kommt der neue Jahrgang razzmatazz 2014 auf dem Markt. Sie haben es auch in diesem Jahrgang geschafft, dass die gewünschte Priorat-Typizität zum Ausdruck kommt. **Der 2014er ist einer der besten razzmatazz.**



– Aron, Hannes, Martin –

Razzmatazz



31.50

Turbulente Bündner, herrlicher Priorat-Wein.

**2014 Razzmatazz
Priorat DOQ**

75cl • Fr. 31.50 (statt 35.–)
18+/20 • 2017–2030 • Art. 245662

Sattes Rubinviolett. Kräftiger Auftakt. Dichte Aromen von schwarzen wilden Beeren und Früchten. Pflaumen, Brombeeren, Cassis und Kirschen. Milde Würze. Schwarzer Pfeffer, Gewürznelken, mit Tabak und Sandelholz. Schöne Mineralität, lässt den Wein elegant und komplex erscheinen. Am Gaumen zeigt sich der razzmatazz geschmeidig und elegant. Mit feinkörnigen Tanninen legt er sich sanft an den Gaumen. Der Wein endet sehr kräftig, ohne jemals opulent zu wirken. **Sehr anhaltend mit deutlich würzigem, mineralischem Finish.**



Orto Vins

*Finessen und Eleganz,
streng limitiert.*



Der ehemalige Oenologe des berühmten Alvaro Palacios, Joan Asens, begann 2008 mit drei Freunden das ehrgeizige Experiment «Orto Vins». Zusammen besitzen sie sehr alte Einzellagen im Montsant, die sie von ihren Grosseltern geerbt haben. Die Reben wurden zwischen 1930 und 1950 angelegt, es gibt sogar Parzellen mit über

100-jährigen Stöcken. Die Weine von Orto Vins zeichnen sich durch Frische und Eleganz aus, sind niemals fett oder opulent. Es sind Gewächse, die den Charakter der Rebe und ihrer Region widerspiegeln und in stark limitierter Flaschenzahl abgefüllt werden.

Les Pujoles



54.–

**Wuchtiger Montsant-Tempranillo:
Schon als bester Wein Spaniens
gekürt.**

**2012 Les Pujoles
Montsant DO**

75cl • Fr. 54.– (statt 60.–)
19+/20 • 2017–2028 • Art. 245644
100% Ull de Llebre (Tempranillo),
12 Monate in franz. Barriques.

Rubinrot mit violetten Reflexen. Komplexe Aromen von schwarzen Pflaumen, dunklen Waldbeeren, Blaubeeren, Cassis und schwarzen Kirschen mit würzigen Anklängen. Subtile Noten von Vanille und dezente Röstaromen. Die Barrique ist bestens integriert. **Am Gaumen besticht der Pujoles mit Kraft und Eleganz, feinkörnigen, seidigen Tanninen und hoher Struktur.** Schwarzbeerige und fruchtbetonte Aromen, er endet lang und anhaltend mit beeindruckender Mineralität.

Palell



62.–

Intensiv, kräftig, komplex.

**2012 Palell
Montsant DO**

75cl • Fr. 62.– (statt 69.–)
19/20 • 2017–2028 • Art. 245645
100% Garnacha Peluda, 12 Monate in französischen Barriques.

Mittleres Rubinviolett. Sortentypischer Auftritt. Tiefe Aromen von reifen Pflaumen, Kirschenkompott, Blaubeeren, gepaart mit wilden Himbeeren, Walderdbeeren, untermauert von orientalischen Gewürzen, Lakritze und floralen Veilchennoten. Am Gaumen saftig mit hoher Struktur, Eleganz und feinen, seidigen Tanninen. Schwarzfruchtig mit floralen Anklängen und mineralischer Würze. **Der Palell endet lang, harmonisch und kräftig** mit intensiv fruchtbetontem, komplexem Abgang.

Terroir^{al} Limit

Grenzenlose Eleganz und Finesse aus dem Priorat.

Niemand keltert im Priorat so elegante und atemberaubende Weine wie der Bayer Dominik Huber von Terroir al Limit. Mit seinem verrosteten Jeep geht es hinauf in die Weinberge, bis zu den schiefrigen Steillagen. Voller Emotionen erklärt er uns die schwierige, aufwändige Arbeit in den Rebbergen. Der Ertrag ist sehr bescheiden aus den zum Teil 100-jährigen Reben. Sie werden biodynamisch

bestellt, die Bodenarbeit wird mit einem Esel erledigt. Dominik ist einer der ganz wenigen, die zwischen den Rebzeilen auf Begrünung setzen, das fördert die Biodiversität und verhindert zum Teil auch die gefürchtete Boden-erosion. Bei der Degustation auf dem Weingut tauchen wir in eine eigene Welt ein. **Nichts von überladenen, süssen, opulenten Spaniern – hier spielt die Eleganz die erste Geige!**



Arbossar



53.–

Aus extrem steiler Lage.

**2013 Arbossar
Priorat DOCa**

75cl • Fr. 53.– (statt 59.–)
19+/20 • 2018–2036
Art. 244806
100% Cariñena;
Premier Cru Lage

Dichtes Rubinviolett. Tief-fruchtiger, komplexer Auftakt. Aromen von reifen roten Kirschen, vollreife Walderdbeeren, einem Hauch Brombeeren, untermalt mit Blaubeeren und Crème de Cassis. Mineralische Anklänge nach Granit und Schiefer mit mediterranen würzigen Aromen.

Am Gaumen ein makello-ses Tannin, feinkörnig und reif. Hohe mineralische Würze mit mediterranen Kräutern vermischt. Gut eingebaute Säure lässt den Wein unendlich nachhallen, wirkt am Gaumen edel und lebendig. Der Arbossar endet lang anhaltend mit viel Druck, Eleganz und Schmelz. Burgundisch geprägter Priorat, besticht durch Feinheit mit **un glaublicher Länge.**

Pedra de Guix



53.–

Begeisternder weisser Priorat.

**2013 Pedra de Guix
Priorat DOCa**

75cl • Fr. 53.– (statt 59.–)
19/20 • 2017–2027
Art. 244808
Garnacha Blanca, Macabeu;
im Barrique und im Holzfass
ausgebaut; **94 Parker**

Aromen von weissen und gelben Steinfrüchten, Pfirsich und gelben Pflaumen unterlegt mit caramelisierten Orangenschalen und frischen Mandarinen. Dazu gesellen sich Noten von schwarzem Tee und getrockneten Datteln. Hohe mediterrane Kräuterwürze. Die Mineralik ist atemberaubend, harmonisch ins Geruchsbild eingebettet. Am Gaumen eine grandiose Struktur, saftig und gleichzeitig geschmeidig. Die Säure stützt den Wein perfekt. **Der Pedra de Guix endet lang und anhaltend, weissfruchtig mit unendlicher Mineralik.**

Valtravieso

Das höchstgelegene Weingut der Appellation.

34.–

Tiefgründiger Ribera del Duero.

2011 VT Vendimia Seleccionada

Valtravieso

Ribera del Duero DO

75cl • Fr. 34.– (statt 39.–)

19/20 • 2017–2030 • Art. 245638

Tempranillo (Tinto Fino), Cabernet Sauvignon,

Merlot; 8 Monate in neuen Barriques.

Dichtes Purpurrot. In der Nase Aromen von roten Johannisbeeren, Kirschen und blauen Pflaumen. Das ganze Bündel wird getragen von einer schönen Mineralik. **Grosse Klasse!**

Am Gaumen tolle Konzentration, mit feinen Tanninen und gut verpackter Frische. Dichte Fruchtaromatik, wirkt noch sehr jugendlich. Wieder komplexe Beerenaromen vermischt mit würzig-mineralischen Anklängen. Der Vendimia Seleccionada endet lang und anhaltend mit fruchtig-komplexem Abgang.

Valtravieso profitiert als höchstgelegenes Weingut der Appellation von einer hohen Sonneneinstrahlung und von kühlen Nächten. Das hat einen entscheidenden Einfluss auf die traumhafte Frische, die unwiderstehliche Eleganz und die beeindruckende Struktur dieses Weins.



VT Vendimia Seleccionada



Vega Clara

Der Nachbar vom berühmten Vega Sicilia.

Clara Concejo Mir, Winemakerin und Gründerin vom Weingut Vega Clara.



Diez Almendros



17.–

Der neue Wurf von Clara Concejo.

2014 Diez Almendros

Ribera del Duero DO

75cl • Fr. 17.– (statt 19.–)

17/20 • 2017–2027

Art. 245664

100% Tempranillo, 12 Monate

Barrique-Ausbau

Roger Maurer: Ein herrlicher Duft von reifen schwarzen Kirschen und Brombeeren strömt mir in die Nase. Feinste Tabaknoten runden das Bild ab. Das Barrique wird sehr dezent eingesetzt, wirkt nie störend. Am Gaumen überzeugt er auf ganzer Länge. Herrliche Kirschnoten mit Aromen von Vanille und etwas schwarzer Schokolade, **tolle Konzentration und straff mit einem fruchtigen, langen Finale.** Toller Wein zu geröstetem Gemüse und Kaninchen aus dem Ofen.



Rotwein des Jahres 2017

Das Meisterwerk aus der Extremadura.

18.80

statt 25.–

Rotwein
des Jahres

2017



2014 Mérida

Pago los Balancines

Ribera del Guadiana

75cl • Fr. 18.80 (statt 25.–)

Art. 245856 • 2017–2027

18+/20 (19/20: Der wohl bis dato

grösste «Wein des Jahres» von Gerstl,

wird in seiner optimalsten Trinkreife, in

4 bis 5 Jahren, 19/20 machen.)

Traubensorte: Garnacha Tintorera,

Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo

Dunkles Rubinrot. Edler Auftakt. Dichte

Aromen von dunklen Pflaumen, schwar-

zen Kirschen, Brombeeren mit einem

Hauch Tabak, gepaart mit frischer Cas-

sisnote. Herrliche Mineralität erinnert an

schwarzen Trüffel. Dezent Röstaromen

von edlem Bourbon-Vanille, Kaffee und

Toast. **Am Gaumen sehr finessen-**

reich, vollmundig mit hoher Struk-

tur, dunkelbeerig mit tiefen

Fruchtaromen. Wieder Cassis und

Pflaumen, gepaart mit Mocca, Lakritze

und leicht würziger Note. Kräftiges, fein-

körniges Tannin, wirkt sehr belebend,

schön zugänglich und harmonisch. Im

Abgang anhaltend und kräftig mit An-

klängen von Heidelbeeren und subtilem,

mineralischem Finish.

Ein «Wein des Jahres» wie aus dem

Bilderbuch: Er passt immer und

überall vorzüglich.

Bei Mondschein gelesen.

*Das qualitätsbesessene Weingut
erntet die Trauben möglichst nachts,
um eine Vorgärung der Trauben
zu verhindern. Die kühleren
Temperaturen der Nacht erhalten
die Trauben maximal frisch.*



Gerstl Partner

Erleben Sie Weingenuss pur!
Folgende Partner führen
das Gerstl Weinsortiment:

Shop

Wein & Design

Rheinsprung 1
4051 Basel
Tel. 061 263 71 71
www.weinunddesign.ch

Restaurant & Shop

Ziegelhüsi

Bernstrasse 7
3066 Deisswil/Stettlen
Tel. 031 931 40 38
www.ziegelhuesi.ch

Restaurant & Shop

1733 – Weinlokal St.Gallen

Goliathgasse 29
9000 St.Gallen
Tel. 076 585 1733
www.1733.ch

Shop

Muff Haushalt / Vitrum

Hauptstrasse 78
4450 Sissach
Tel. 061 973 96 00
www.vitrumgmbh.ch

Shop

Weinrampe

Oststrasse 14
9000 St.Gallen
Tel. 071 244 67 09
www.weinrampe.ch

Shop

Muff Haushalt

Stadthausstrasse 113
8400 Winterthur
Tel. 052 213 22 33
www.muff-haushalt.ch

Restaurant

Landgasthof Hirschen

Känerkinderstrasse 2
4457 Diegten
Tel. 041 61 971 22 35
www.landgasthof-hirschen.ch



GERSTL

Weinselektionen

Gerstl Weinselektionen • Tel. 058 234 22 88 • www.gerstl.ch

